### [Muffins aux pépites de chocolat](http://lesrecettesdemanu.blogspot.com/2008/10/muffins-aux-ppites-de-chocolat.html)

[](http://2.bp.blogspot.com/_aShsBChlJwg/SOuxu_PlXeI/AAAAAAAAAtM/7-CxF6yLauE/s1600-h/muffins+005.JPG)Pour 12 muffins :  
  
100g de pépites de chocolat  
280 g de farine  
1 cuillére à soupe de levure  
1/2 cuillére à café de sel  
2 cuilléres à soupe de sucre  
1 oeuf  
250 ml de lait  
60 ml de beurre  
  
Faites préchauffer le four à 190°C.  
Mélangez la farine, la levure, le sel et le sucre ensemble.  
Ajoutez l'oeuf, le lait et le beurre puis les pépites de chocolat.  
Mélangez bien mais faites attention à ce que la pâte ne devienne pas trop lisse.  
  
A l'aide d'une cuillére remplissez complétement les petits moules et placez les sur une plaque allant au four.  
Mettez cette plaque à mi hauteur et laissez cuire 25 minutes jusqu'à ce que les muffins soient dorés.